



Gouden feest stapeltaart met strik en sterren

20 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 100 Min.



Ingrediënten:

Voor de biscuittaart:

2 pakken Dr. Oetker Biscuittaart
10 eieren
100 ml water

Voor de taartvulling:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Boter crème
250 ml melk
jam (naar keuze)

Om te versieren:

3 - 4 verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (beetje
geel en rood)
1 flesje Eetbare goud of
zilver spray

Voor het stapelen:

chocoladestick

Extra nodig:

uitsteekvormpje (sterren)
kunststof roller
springvormen (bijv. 24 en 18 cm)
liniaal

1 Biscuittaart maken:

Verwarm de oven voor. Maak het biscuitbeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking en vul hiermee 2 verschillende formaten bakblikken (bijvoorbeeld 24 en 18 cm).

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 30 minuten

2 Boter crème maken:

Maak de twee zakjes boter crème zoals aangegeven op de verpakking.

3 Taart vullen:

Snijd beide taarten in 3 delen zodat je op 2 lagen een vulling kunt smeren. Smeer op 1 laag ongeveer 1-2 cm boter crème. Leg 1 laag taartdeel er weer op en smeer op de 2e laag een lekkere jam. Dek af met laatste deel taart. Smeer daarna de taarten af met boter crème.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



4 Taart stapelen en bekleden:

Kleur twee verpakkingen fondant oranje. Bekleed de taart met een gele marsepein of fondant.

- 5 Gebruik chocoladesticks om de taarten op elkaar te kunnen stapelen. Spuit daarna, liefst buiten ivm glitters, de taart goudkleurig.
- 6 Maak de zilveren decoraties van wit marsepein of fondant en spuit deze zilver.

7 Strik maken:

Neem de tijd hiervoor, maak deze paar dagen van te voren.

- 8 Snijd 12 gelijke stroken uit van 2*12 cm. Plak de uiteinden aan elkaar met water of eetbare lijm zodat je lussen krijgt. Laat deze lussen drogen.
- 9 Maak ook een rondje waarop je de lussen kunt plakken. Plak de eerste laag lussen op het rondje als alles opgedroogd is. Knip eventueel de uiteinden beetje bij met een schaar.
- 10 Daarna kun je de 2e laag lussen erop plakken. Ondersteund door keukenpapier kun je het laten drogen. Als de strik opgedroogd is kun je deze ook spuiten met de goudkleur. Je kunt de strik goed afgedekt bewaren als deze opgedroogd is in een plastic zak

Decoreer verder de stapeltaart naar wens en plaats de strik op de bovenste taart.

Tips van de Consumentenservice

- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

